

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Cremige Textur und feine Mineralik

Beschreibung:
Seinen Namen verdankt dieser Smaragd der Legende, nach der das Rote Tor – ein Rest der alten Stadtmauer – in den Schwedenkriegen von Blut getränkt gewesen sein. Legendär ist auch die herausragende Qualität dieses Grünen Veltliners, der seinen gehaltvollen Charakter durch die perfekt ausgereiften Trauben erhält, die unterhalb des Roten Tors auf steinigem Untergrund aus Gneis, Glimmer und Schiefer wachsen. Ein schmeichelnder Weißwein, der ebenso viel Kraft besitzt wie Eleganz – vielschichtig in der Nase, dicht, extraktreich und lang am Gaumen.

Aromenprofil:
(st) Leuchtendes Gelb mit grünem Schimmer. Verwobenes Bouquet, getrocknete Marille, Lindenblütenhonig und Zitronenmelisse. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, stützende Rasse, feingliedriger Mineralik und dichtem Körper. Im gebündelte fein aromatischen Finale gelbe Frucht gepaart mit dunkler Mineralik.

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	0105925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch